

令和八年 春の和会席膳「四季彩」

先付 牛肉と筍のしぐれ煮

前菜 ばい貝甘煮 菜の花鯨 烏賊三升漬

海老煎唐墨 ニューサマー寄

造里 天然本鮪 旬魚 貝

つま色々 山葵

焼物 海老味噌素焼

桃紫蘇巻

酢物 菜の花砵 芥子酢味噌

胡瓜 花びら芋

名物 金目煮付 牛蒡 生姜 木の芽

台物 車海老 シジミ 鶏団子 生麩

春玉菜 春菊 葱 ニュースコ

留 碗 赤だし 巻湯葉 葱

食事 下田米

香物 三種

甘味 桜プリン 桜ジュレ

ブラッククッキー・レアチーズ

※料理画像はイメージです

※仕入れの都合により、献立の内容が異なる場合がございます